TUZ BİBER

Yemek ve Yaşama Dair

Temmuz 2009 Sayı: 4

Ayın Konuğu

morpatlican.com

Yemeğe Misafirim Var, www. , Hayat Bahçesi, Hayat Bir Kere

Biraz Ordan Biraz Burdan, Cafe Royal

İÇİNDEKİLER

06 Editörden
08 Portakallı Sakızlı Kurabiye
10 Çikolatalı Macaron
12 www.
16 Yulaflı Kurabiye
18 Frittata
20 Yemek Etkinlikleri
21 Pratik Bilgiler
22 Mereng Kurabiye
24 Biraz Ordan Biraz Burdan
28 Mısır Unlu Kurabiye

30 Sebzeli Sucuk
32 Yemeğe Misafirim Var
41 Yeni Yeni
42 Krem Brule Dondurma
44 Cafe Royal
48 Tarçınlı Kurabiye
50 Hayat Birkere
52 Arpa Şehriye Salatası
54 Bitter Ganajlı Brownie
56 Reklam
57 Hayat Bahçesi

TUZ BİBER

Yemek ve Yaşama Dair

İLETİŞİM

YAZILAR

Begüm Mol
Birsen Kaplan
Didem Resne
Ferah A.Tırıç
Yasemin A.Babalık
Zehra Gürgen

FOTOĞRAFLAR

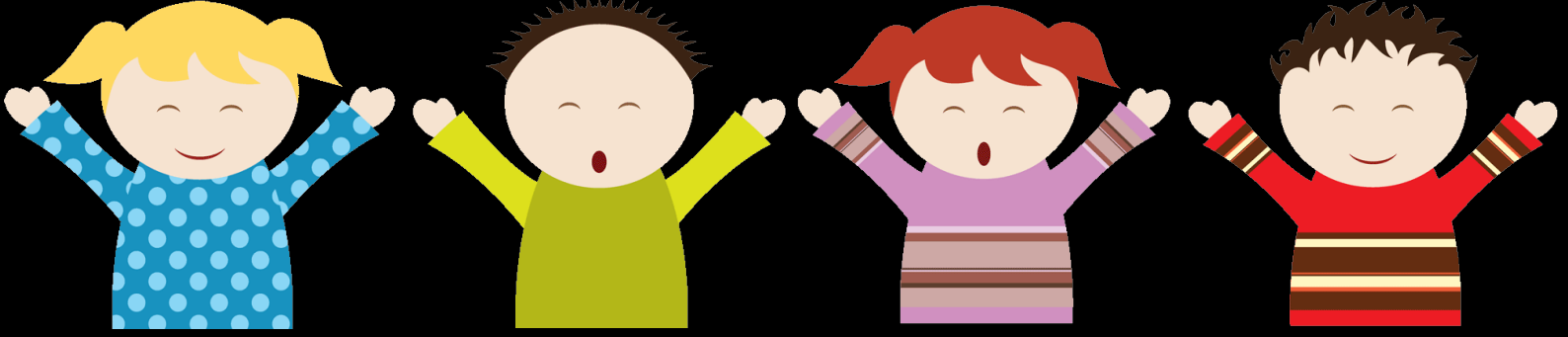
Birsen Kaplan
Birdilimbirtutam.blogspot.com
Disalce.blogspot.com
Derininperievi.blogspot.com
Ferah A.Tırıç
Missgibi.com
Morpatlican.com
Yasemin A.Babalık
Yemeklik.blogspot.com

TASARIM

Ferah A.Tırıç

Yorumlarınız, sorularınız ve bilgi için mail ve web adresimiz

ferah@ferahinmutfagi.com
tuzbiber.ferahinmutfagi.com



Yaşasın Yemek Yemek

ferahinmutfagi.com

editörden

Merhaba

Yeni konu ve yazarlarla dergimize bu ay da hızlı bir şekilde devam ediyoruz. Bu ay aramıza Yasemin A.Babalık, Hayat Bahçesi adını verdiği bölümüyle katıldı. Geri dönüşüm üzerine çok güzel bir yazı yazmış okumadan geçmeyin.
Birsen Kaplan, kahvaltı menüsü ile sizlerle olacak. Didem Resne, Fransa`nın ünlü pastanesi ve macaronlarından bahsedecek. Bu ayki konuk sitemiz morpatlıcan, dergi içerisinden röportajına ve tariflerine ulaşabileceksiniz.
Yararlı olabileceğini düşündüğüm bir uyarıyı yazmadan geçemeyeceğim. Yaz ayları, güneş bütün canlılığı ile bizimle. Güneş ten sağlığımızı bozmayacak şekilde faydalanalım. Vaktimizi 10:00 ile 16:00 saatleri arasında mümkün olduğunca korunarak geçirelim.

Tatile çıkacaklara, çıkmış olanlara iyi bir yaz ve iyi tatiller diliyorum.

Ferah A. Tunç

engellerikaldir.com

Kalbini engelleme,
engelleri kaldır!

PORTAKALLI

SAKIZLI KURABİYE

Malzemeler

110 Gr. Margarin (oda ısısında)
215 Gr. Toz seker
1 Adet Yumurta
2 Adet portakal kabuğu rendesi
200 Gr. Un
½ Tatlı kaşığı karbonat

Üzeri için

4 Yemek kaşığı toz şeker
½ Tatlı kaşığı tarçın

Hazırlanması

- Mixer de margarin ve toz şeker kabarana ve kremsi olana kadar iyice çırpılır.
- Yumurta ve portakal kabugu rendesi ilave edilir ve 30 saniye kadar daha çırpılır.
- Birlikte elenmiş un ve karbonat ilave edilir ve iyice karışana kadar çırpılır.
- Toz şeker ve tarçın bir kapta karıştırılır.
- Bu hamur harcından ufak toplar yapılır ve tarçınlı şekere bulanır, tepsiye aralıklarla dizilir.
- Pişerken yayılacakları göz önüne alınır.
- Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında her seferinde bir tepsi olmak üzere 10 dakika kadar pişirilir.
- 5 Dakika tepside soğumaya bırakılır çünkü soğurken kıvam alacaktır.

morpatlican.blogspot.com

ÇİKOLATALI

Malzemeler

100 Gr. Pudra şekeri
26 Gr. Kakao
50 Gr. Toz badem
2 Adet yumurta akı
74 Gr. Toz şeker

Ara krema için

80 Gr. Çikolata
50 Gr. Tereyağ
1 Çay bardağı toz badem

MACARON

Hazırlanması

- Bir kapta pudra şekeri, kakao, toz badem karıştırılır ve 2 kere elenir.
- Mutfak robotuna koyulup en az 2 kere çekilir.
- Tercihen cam bir kasede yumurta akları kar haline getirilir. Şeker her seferinde bir kaşık olmak üzere yumurta aklarına ilave edilir.
- Büyükçe bir kaba aklar aktarılır ve pudra şekerli karışım azar azar aklara ilave edilerek tahta kaşık ya da spatula ile karıştırılır.
- Ucuna büyük yuvarlak duy takılmış sıkma torbasına doldurulur ve yağlı kağıda yuvarlaklar sıkılır. Tepsi hızlıca 2-3 kere tezgaha vurulur ki içindeki hava kabarcıklarından kurtulunur.
- Yaklaşık 10-15 dakika kadar üzerlerinin kabuk bağlaması beklenir
- Önceden ısıtılmış 160 derecelik fırında 15 dakika pişirilir. Piserken eteklenme dedigimiz alt tarafından kabarma olması hamurumuzun kıvamının iyi tuttuğunu göstermektedir.
- Pişen macaronlar tepside soğumaya bırakılır. Bu aşama da bizde ara kremasını hazırlayabiliriz.
- Tereyağ eritilir ve içine ufak ufak kesilmiş çikolatalar ilave edilir, erimeleri sağlanır.
- Toz badem ilave edilerek iyice karıştırılır, biraz donması için buzdolabına konur.
- Koyulaşan ara krema macaronların arasına sürülür ve birbirlerine yapıştırılır.

www.

Ayın Konuğu

morpatlican.com

Ferah D. Turc

Okuyucularımıza kendinden bahseder misin ?

Öncelikle bütün TuzBİBER okuyucularına merhaba demek istiyorum.
1981 İzmir doğumluyum. 2005 doğumlu Bentürk ve 2006 doğumlu Göktürk adında 2 tane oğlum var. Asıl mesleği turizm olan bir anneyim. Evlilikle beraber iş hayatıma da son verdim. Evde olmayı evimle ilgilenmeyi sevdiğim için ve ayrıca sanıyorum yengeç burcu olmamın da büyük rolü ile bu kararı verdim. Daha sonra ilk oğlum ve kısa bir sure sonra ikinci oğlumun doğması ile mutfak benim asıl mesleğim olma yolunda ilerledi.

Nekadar zamandır yayındasın ?

28 Haziran 2007 tarihinden itibaren morpatlican.blogspot.com yayında. Diğer sitem morpatlican.com ise aslında tam anlamı ile bitmemiş, henüz emekleyen bir bebek olarak 3-4 aydır yayında.

Sitenin adı çok ilginç Morpatlıcan. Bir hikayesi var mı? Nasıl karar verdin bu isme ?

Aslında bana en çok sorulan soru budur. Zamanla bu sorunun cevabını bende kendi içimde oturttum. Blogumu ilk kurarken doğal olarak bir isim bulmam gerekiyordu. Bir çok farklı şey denedim fakat hepsi daha önceleri alınmış olduğundan yaklaşık 2 saat boyunca isim denedim. En son kara kara düşünürken bir anda MORPATLICAN yazdığımı fark ettim. Tabi o anda neden aklıma geldiğini farkına varmadım fakat bana sorular gelmeye başladığında düşündüm ve nereden aklımda kaldığını buldum. Bilgisayarın ilk bizim eve geldiği dönemler, daha windows` u bile kullanamıyorken kız kardeşim ile oyun oynamaya niyetlendik. Tabi bir rumuz bulmamız gerekiyordu ve biz ilk defa karşılaştığımız bu rumuz bulma olayında ne olsun diye epey bir kafa patlattık. Hatta annemi de bu konuya dahil ettik ve 3 beyin ne olsun diye düşünüyordu. Hani sanki önemli bir buluş falan yapıcaz gibi ciddi anlamda düşünüyorduk. Birden kardeşim Morpatlıcan dedi ve bu rumuzla kaydolduk. Üzerinden yıllar geçmesine rağmen ben unutmamıştım ve benim gibi isim hafızası zayıf olanlarda unutmazdı değil mi?
İşte bu nedenle unutulmayacak, akılda her daim kalacak Morpatlıcan doğmuş oldu.

Morpatlıcan`ı bize tanıtır mısın neler bulabilir, nasıl faydalanabiliriz ?

Aslında herkesin bir şeyler bulabileceği, faydalanabileceği bir blog oluşturmaya çalıştım. İlk zamanlarda yemekler falan da eklemiştim ama daha sonra sadece pasta, kurabiye, tatlı, tuzlu ..vs. gibi alana yoğunluk verdim. Çok fazla seçeneğe ne ben yetişebiliyorum ne de insanlar aradığını bulabiliyorlar. Morpatlıcan aslında birazda arşiv gibi. Yayında kaldığı sürece insanlar pasta, kurabiye yapabilmenin inceliklerini, püf noktalarını bulabilecekler. Hatta benimde bir zamanlar başımın dertte olduğu CUP ölçüleri ile ilgili Gr. çevrimlerini bulabiliyorlar.

Şeker hamurlu pasta için bir çok örnek, kurabiyeler için yine aynı şekilde bir çok örnek bulabiliyorlar. Son zamanlarda adım adım tarifler yayınlamaya başladım ki bu da insanların çok fazla hoşuna gitti. Çok güzel geri dönüşler aldım bu konuda. Bana güzel önerilerde bulunuyorlar, elimden geldiğince bunları da yapmaya çalışıcam ilerleyen zamanlarda. Genelde yabancı kaynaklardan faydalandığım için, onların ülkelerinde meşhur olan ama bizim ülkemizde az bulunan ya da bulunup ta pahalı olan tarifleri yapmaya çalışıyorum ki bizlerde ne kadar becerikli olduğumuzu yabancılara gösterebilelim. Morpatlıcanın konulara ayrılmış arşivine girerek neyi arıyorsanız, dolambaçsız bir şekilde bulabilirsiniz. Elimden geldiğince sade ve yalın olarak tarifleri anlatmaya, linksiz yayınlamaya çalışıyorum.

Morpatlican.blogspot.com dışında birde Morpatlican.com adlı bir siten var ve oda aktif. Senin için zor olmuyor mu? Bunları biryerde toplamayı düşünüyor musun ?

Morpatlıcan benim ilk göz ağrım diyebilirim. Zaman zaman içimi döküyorum, hatta dertleşiyorum. Günlük yaşamımda nasıl konuşuyorsam o şekilde yazıyorum. Yani yazı yazıyorum diye ayrı bir kılığa bürünmüyorum ben. Karşılıklı muhabbet eder gibi, dertleşir gibi yazıyorum. Bu yüzden içimi döktüğüm blogum benim için çok önemli. Morpatlican.com ise benim sipariş sitem. Bu site üzerinden insanlar bana ulaşıyorlar ve siparişlerini veriyorlar. Galeriden beğendikleri pasta, kurabiyelere bakıyorlar ve bu beğeniler üzerinden yola çıkarak yeni modeller oluşturuyoruz. Ben paylaşımı sevdiğim için ve birazda planlı yaşadığım için aslında zor olmuyor diyebilirim. Benim saatlerim vardır. Mesela konu yazma zamanı, yorumları okuma zamanı, yemek zamanı, çocuklarla oyun zamanı gibi. Bunları yerlerine oturttuğum için herşeye vakit ayırabildiğimi düşünüyorum. Biryerde toplamayı şimdilik düşünmüyorum. Birbirlerinden farklı anlamları olduğundan bu şekilde devam etmesi gerekiyor sanırım.

Yaptıklarını satmaya nasıl başladın ? Siparişler blog yazmaya başladıktan sonra mı gelmeye başladı, daha öncesi var mı ?

Aslında siparişler yaptığım çeşitler fazlalaştıktan sonra gelmeye başladı diyebiliriz. Blog yazmaya başladığımda bu şekilde düşünmemiştim. Kendime, çevreme yaparım diye başladım fakat talepler geldikçe kıramadım ve bu günlere geldim.

Uzun zamandır bu işi yapıyorsun. Müşterilerinle aranda geçen seni çok şaşırtan, üzen veya sevindiren unutamayacağın bir anı varsa bize anlatabilir misin ?

Açıkçası şaşırtan bir olay oldu. Bir müşterim şeker hamurunu ilk defa görüyor ve tadıcak. Benden kızı için doğumgünü pastası istedi. Nasıl birşey yapacağımıza karar verdik ve ben yaparken çokta telaşlı bir bayan olduğu için neredeyse adım adım

telefonla bilgilendi. En son yapılacak ufak dokunuşlar vardı, tele geçecek kelebekler. Modelde bu kelebekler çok inceydi ve uzak bir fotoğraf olduğu için kağıt mı yoksa şeker hamurumu olduğu tam anlaşılmıyordu. Tabi yol durumunu da göze alarak daha kalın yaptım ve bunu dile getirdim. Bana keşke daha ince açıp, fırınlasaydınız en azından orjinali gibi olurdu dedi ve ben şaşkın bir şekilde şeker hamurunu anlatırken buldum kendimi.

Evin de Pasta, kurabiye ve cupcake üzerine dizayn kursları veriyorsun. Bize biraz bu konudan bahseder misin ?

Aslında kurslar bir anda ortaya çıktı. Hiç böyle bir niyetim yoktu ama şakayla karışık önerilerde geliyordu. Bende o zamanlar ciddiye almıyordum. Neticede ne öğretmenim ne de her konuya hakimim ama ısrarlar sonucu başladım.

İlk etapta 2 kursla başladım fakat o kadar yoğun bir talep oldu ki kurslarımı fazlalaştırdım. Hala daha farklı tarzlarda kurs isteyenler oluyor ve mümkün olduğunca yardım etmeye çalışıyorum. Sadece İzmir değil Ege`nin değişik illerinden kursiyerlerim oluyor. 2 gün, 3 gün arka arkaya kurs veriyorum onlara ve ben aslında kursiyerden çok arkadaş, dost ediniyorum.

Bir çoğuyla irtibat halindeyim, her konuda bana danışıyorlar ve yardımcı olmaya çalışıyorum. Güzel şeyler ortaya çıkardıklarını görmek beni inanılmaz gururlandırıyor.

Yemek yapar mısın ? Yemeklerine sitende yer vermeyi hiç düşünmüyor musun?

Her kadın gibi, anne gibi bende elbette yemek yapıyorum ve hatta çokta güzel yaptığım söylenir. Sanıyorum el lezzetim güzel. Çok değişik tarifler denemeyi, farklı ülkelerin yemeklerini denemeyi seviyorum.

Blogumda yemeklerimle ilgili bir bölüm yapmıştım aslında en başında fakat daha sonra kaldırdım çünkü çok karışıyor ve görsellik, bütünlük bozuluyor bence. Benim blogum şeker dolu bir blog. Elbette arada tuzlular, farklı tadlar var ama yemek apayrı bir konu ve hakkını vererek yapamayacağımı düşünüyorum.

Son olarak okuyucularımıza, seni takip edenlere söylemek istediğin bir şeyler var mı ?

Ben içidışı bir, yazdığı gibi konuşan, konuştuğu gibi yazan bir blogcuyum. Paylaşımın azaldığı şu devirde elimden geldiğince çok kişiye ulaşmaya çalışıyorum ve bunlarla mutlu oluyorum. Bazen kızıyorum, bazen mutlu oluyorum ve bunu blogumda dile getiriyorum ve hatta beni okuyan kişilerinde bu yüzden okuduklarını biliyorum. Yalansız, abartısız, riyasız bir blog oluşturmaya çalışıyorum. Bana bu fırsatı verdiğiniz için sizlere ayrıca teşekkür ediyorum.

YULAFLI

KURABİYE

Malzemeler

1,5 Su bardağı yulaf ezmesi
1 Su bardağından biraz az un
1 Çay kaşığı karbonat
1 Çay kaşığı kabartma tozu
1,5 Yemek kaşığı portakal kabuğu rendesi
1/2 Çay kaşığı tuz
1/2 Su bardağı toz şeker
100 Gr. tereyağı
1 Yumurta
1 Yemek kaşığı vanilya

Hazırlanması

- Yulafları, unu, karbonatı, kabartma tozunu, portakal kabuğunu ve tuzu bir kapta karıştırın.
- Toz şekeri ve tereyağını mikserle 3-4 dakika krema kıvamına gelene kadar karıştırın. Yumurtayı ve vanilyayı ekleyip karıştırmaya devam edin.
- Yulaflı karışımı ekleyip 1-2 dakika karıştırın.
- Karışım hafif ele yapışan bir karışım olacak. Elinize un sürüp karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın tepsiye aralıklı şekilde dizin. Çünkü yayılacaklar. Önceden ısıtılmış fırında (önemli) üstler kızarana kadar pişirin.
- Tepside 5-10 dakika bekletip sonra servis yapın.

misssgibi.com

editörün seçimi

Frittata

ISPANAK FRİTTATA

Malzemeler

1 Kg. Ispanak
1 Soğan
300 Gr. Tavuk salamı veya sosis
1-2 Adet Kırmızı biber veya domates (yoksa domates kurusu)
Biber,tuz ,biraz hint cevizi(muskat)
6 Adet yumurta
1 Fincan kaşar rendesi
10 Yemek kaşığı yulaf ezmesi

Hazırlanması

- Ispanaklar ayıklanır, yıkanır ve iri iri doğranır. Bir tencere de susuz olarak hafif öldürülür. (fazla suyu varsa hafif sıkın)
- Soğan doğranır ve tava da kavrulur. Minik doğranmış salamlar da eklenir.
- Domates veya biber, tuz, karabiber, muskat eklenir.
- Yumurtalar,yulaf ezmesi ve peynir rendesi hafif çırpılır ve hepsi bir kapta harmanlanır.
- Yağlanmış bir tepsiye yayılıp biraz düzelterek bastırılır.
- 180 ° dereceli fırın da 30-35 dakika pişirilir.

birdilimbirtutam.blogspot.com

editörün seçimi

Yemek Etkinlikleri

YE Etkinlikleri

YE Etkinliklerinin bu ay ki ev sahibi annekizmutfaktayiz. Konusunu Soğuk İkramlar olarak seçmiş. Etkinliğe katılacağınız fotoğraf, varsa blogunuzun linki, blogunuz yoksa sadece katıldığınız şehri, isminiz ve soyadınız ile birlikte 31 Temmuz 2009 tarihine kadar **birselirem@gmail.com** adresine göndermeniz gerekmektedir.
http://annekizmutfaktayiz.blogspot.com/

PRATİK BİLGİLER

Yumurtalarınızın taze olup

olmadığını anlamak için, 600 ml suyun içine 2 yemek kaşığı tuz koyup karıştırın.

Yumurtayı suyun içine koyduğunuzda

yumurta batıyorsa taze,

suyun yüzeyinde kalıyorsa bayattır.

MERENG

KURABİYE

Malzemeler

¼ Cup (30 gr) un
½ Cup (60 gr) pudra şekeri
2 Adet yumurta akı (60 gr)
½ Tatlı kaşığı limon suyu
Vanilya
2 Yemek kaşığı (30 gr) toz şeker

Hazırlanması

- Pudra şekeri ve un bir kaba beraber elenir ve kenarda bekletilir.
- Temiz, yağdan arındırılmış bir kasede yumurta beyazlarını köpürene kadar çırpıyoruz.
- Limon suyu, vanilya, toz şekeri ilave ediyoruz. Katı olana kadar iyice çırpıyoruz.
- Tahta kaşık ya da spatula yardımı ile yumurta beyazlarına unlu karışım ilave edip, iyice karışana kadar, beyazları pek söndürmeden alttan üste doğru karıştırıyoruz.
- Sıkma torbasına büyük yuvarlak uç takıp harcımızdan tepsiye yuvarlaklar sıkıyoruz.
- Önceden ısıtılmış 135 derece fırında 22-25 dakika pişiriyoruz.

morpatlican.blogspot.com

Biraz Ordan Biraz Burdan ...

Zehra Gürgen

derininperievi.blogspot.com

zehragurgen@gmail.com

Siz Hangi Çikolatasınız ?

Aşk kadar vazgeçilmezidir hayatın çikolata. İster bitter sevin, ister sütlü, ister beyaz, fark etmez. Çikolata bazen bir pastanın içinde, bazen dondurmanın üzerinde yada bir meyveyle...

Fark etmez!
O hayat kadar çarpıcıdır, ağızda erirken yüzünüze kocaman bir gülümsemeyide kondurur.
Çikolatanın latincede adı Theobroma cacao 'dur yani "Tanrıların gıdası", ve onunla ilk tanışan Avrupalı ise Kristof Kolomb'dur. Ama onu Avrupa ile tanıştıran Hernan Cortes'tir.
Kakao Mayalı'lardan Toltekler'e, Aztekler den İspanyollara kadar geçen sürede Amerika'da çok önemli bir besin kaynağı olmuştur.
Bunca eski zamanlardan günümüze kadar popülaritesini arttırarak gelen Kakao ve çikolataya kim hayır diyebilirki?

Ben mi ? yok, ben diyemiyorum. Diyetteyken bile hayır derken zorlanıyorum.
Bana kalırsa yüzyıllardan beri sevgilimiz olan çikolatayı seçimimiz bile bir anlam ifade ediyor.
Gelin bir oyun oynayalım. Siz bana çikolatayı nasıl sevdiğinizi söyleyin bende size kim olduğunuzu söyleyeyim.
Mesela;
Çikolatanızı bitter alanlardan mısınız?

O zaman siz hayatta ya hep ya hiç diyenlerdensiniz. Kalite ve konfor önemlidir hayatınızda ama eksik ve düzensiz işler size göre değildir. Aşkta kedi gibisiniz, sevgiye karşılık verirsiniz.

Yada siz çikolatanızı meyve likörlü olarak mı almak istersiniz?

O zaman biraz çılgınız derim, hayatı dolu dolu ve heyecan katarak yaşamak düsturunu.
Değişiklikler size haz veriyor. Yeniliklerden hoşlanıyorsunuz. Belki etrafınızda saç sitilini sizden çok değiştiren başka biri daha yoktur.

Yada beyaz çikolata mı?

Yumuşacık, sıcak kanlı ama kırılgansınız. Dostluklar çok öenmli sizin için. Beklentileriniz yüksek, bu nedenle hayal kırıklıkları yaşayabilirsiniz. İnatçı bir tarafınız var. Seçimlerinizden, kararlarınızdan caymak size göre değil.
Neli alırsanız alın fark etmez! Çikolata sevenler hayatı tutkuyla kucaklar !

Dilerim tüm ayınız çikolata tadında geçer.

Sevgiler

MISIR UNL

U KURABİYE

Malzemeler

240 Gr. Mısır unu
200 Gr. Un
140 Gr. Pudra şekeri
250 Gr. Margarin
1 Adet yumurta
Vanilya
1 Limon kabuğu rendesi

Üzeri için

Damla çikolata
Toz şeker

Hazırlanması

- Bütün malzemeler mixer de karıştırılır.
- Küçük ceviz ebadında parçalar alınır ve yuvarlak yapılır.
- Tepsiye konduktan sonra üzerleri bir bardak dibi ya da elimizle düzleştirilir.
- İstenilen üst malzemesi eklenerek, önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 10 – 15 dakika pişirilir.

SEBZEL

Malzemeler

4 Adet küçük patlıcan
3 Farklı renkte dolma biber
1 Adet mangal sucuk
Tuz

Lİ SUCUK

Hazırlanması

- Patlıcanlar ocak üzerinde çevirerek közlenir.
- Soyulup doğranır.tuz ilavesi ile tatlandırılır.
- Az sıvı yağda uzun uzun doğranmış renkli biberler kızartılır.
- Patlıcanların üzerine konulur.
- Yine uzun uzun doğranmış sucuklar da yağsız kızartılarak biberlerin üzerine eklenir.

disalce.blogspot.com

editörün seçimi

Yemeğe Misafirim Var

Birsen Kaplan

birseninmutfagi.blogspot.com

Merhabalar

Temmuz sayımızla yine sizlerle birlikteyim. Sıcaklar iyice bastırdı. Herkes tatile, yazlıklara çekildi. Artık yemekler daha da hafifleşti yoğurtlu sebzeli yiyecekler, dondurmalar menümüzde yer almaya başladı.

Ama herzaman değişmeyen tek öğün olan kahvaltımız aynen devam etmekte. Bende sizlerinde benden isteği olan kahvaltı sofrasını bu sayımıza taşımak istedim. Balkonda güzel bir kahvaltı sofrası hazırlamak isteyenlere, kahvaltıya misafirim var acaba ne yapsam diye düşünenlere, bu pazarda farklı bir kahvaltı yapalım diyenlere alternatifler sunmak istedim.

Kahvaltı biliyorsunuz ki günün en önemli öğünü. Eğer kahvaltıya gereken önemi verir güzel bir kahvaltı yaparsanız günün ilerleyen saatlerinde aşırı acıkmalar yaşamıyorsunuz. Uzmanların söylediklerine göre çok yemek yemiyorsunuz. Bende bu kahvaltıda sizlerinde beğeneceği şeyler hazırlamaya çalıştım. Misafir sayımı belirledim menümü hazırladım ve alışverişimi yaptım.

Menü

Peynir tabağı
Reçel tabağı
Damla çikolatalı kek
Kırpık
Pancake
Kaşarlı yumurtalı
Patates
Cevizli ekmek
Kuruyemiş tabağı
Haşhaşlı tatlı
Tarçınlı kurabiye

1 gece önceden maydanozlarımı yıkadım, şerbetimi kaynattım ve kurabiyemi yaptım.

Tarçınlı Kurabiye

Malzemeler

- 1 Paket margarin
- 1 Su bardağı pudra şekeri
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket kabartma tozu
- Alırı kadar un

Bulamak İçin

- Tarçın
- Pudra şekeri

Margarini ve şekeri iyice elimizle birbirine yedirelim. İçine un, vanilya ve kabartma tozunu da ekleyip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapalım. Minik toplar yapıp tepsiye dizelim. Orta ısılı fırında pişirelim. Bir kasede tarçın ve pudra şekerini karıştırıp pişen kurabiyeleri bu karışıma bulayalım.

Sabah erken kalkıp ilk olarak ekmeği makinaya koydum.

Cevizli Ekmek

Malzemeler

- 1,5 Cup su
- 2 Cup köy unu
- 1 Cup kepekli un
- 1 Cup un
- 2 Tsp tuz
- 2 Tsp tozşeker
- 4 Tbsp sıvıyağ
- 2 Tsp kurumaya
- 1 Avuç ceviz

Tüm malzemeleri makinanın haznesine koyup çalıştırıyoruz. Ekmeğimiz makinamız sayesinde hazır

Bu arada keki hazırlayıp fırına attım, patatesi haşlayıp tatlımın hamurunu yoğurdum.

Damla Çikolatalı Kek

Malzemeler

- 4 Tane yumurta
- 2 Su bardağı tozşeker
- 1 Su bardağı süt
- 1 Su bardağı sıvıyağ
- 4 Çorba kaşığı kakao
- 1/2 Paket damla çikolata
- 1 Fiske tuz
- 2 Paket vanilya
- 2 Paket kabartmaz tozu
- Alırı kadar un

Yumurta ve şekeri iyice çırpalım. İçine süt, yağ, tuz ve kakaoyu ekleyip un, vanilya ve kabartma tozunu koyalım. Karıştıralım. İçine çikolataları da koyup yağlanmış kalıba döküp ısıtılmış 175'C de pişirelim.

Haşhaşlı Tatlı

Malzemeler

- 1 Paket margarin
- 1 Çay bardağı pudra şekeri
- 2 Tane yumurta
- 1 Çay bardağı irmik
- 1 Çay bardağı sıvıyağ
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket kabartma tozu
- Alırı kadar un
- Haşhaş

Şerbeti İçin

- 5 Su bardağı tozşeker
- 5 Su bardağı su
- Biraz limon

Şerbeti kaynatıp bir kenarda soğumaya bırakalım. Hamuru için margarini şekerle karıştıralım içine 1 tam + 1 yumurta sarısı, irmik, sıvıyağ, un, vanilya ve kabartma tozunu koyup yoğuralım. Ceviz büyüklüğünde toplar yapıp yumurta akına batıralım. Sonra haşhaşa bulayıp tepsiye dizelim. Isıtılmış 175'C de kızartalım. Fırından çıkınca soğumuş şerbeti döküp şerbetini çekmesini bekleyelim.

Fırındakiler kızarırken masamı hazırladım. Kırpığın hamurunu yoğurup dinlendirdim.

Kırpık

Malzemeler

1 Su bardağı ılık süt
1 Su bardağı sıvıyağ
1 Tane yumurta
1 Çorba kaşığı tozşeker
1/2 Paket yaşmaya
Tuz
Alırı kadar un

İç Malzemesi

Beyaz peynir
Süt
Zeytinyağı
Maydanoz
Kaşar rendesi

Süt, sıvıyağ, yumurta akı, şeker, tuz, maya ve undan bir hamur yoğuralım. Minik toplar yapıp tepsiye dizelim. Biraz dinlendirelim. Üstüne yumurta sarısı sürelim. Isıtılmış fırında pişirelim. Bir kasede beyaz peyniri ezelim içine süt, yağ ve kaşar rendesini ekleyip karıştıralım. Sürülebilir hale gelen peynir karışımının içine birazda doğranmış maydanoz koyalım. Pişen poğaçalarımızın arasını kesip peynirli harçtan sürelim. Kapatıp biraz bastıralım. Yarısını doğranmış maydanoza yarısınıda kaşar rendesine batıralım.

Son 1 saat içinde pancake yapıp patatesi ocağa koydum çayımı demleyip kırpığı fırına attım.

Pancake

Malzemeler

2 Tane yumurta
1 Çay bardağı süt
1/2 Çay bardağı sıvıyağ
1 Çay bardağı pudra şekeri
Biraz vanilya
Biraz kabartma tozu
Alırı kadar un

Yumurtayla şekeri çırpıp içine süt ve yağı ekleyelim. Unu ve kabartma toznuda koyalım. Akıcı bir kıvamda olan kek hamurunu 5 dakika dinlendirelim. Krep tavasını yağlayalım. Ocağa koyup ısıtalım. İçine bir kepçe kek hamurundan koyup iki taraflı pişirelim. Servis sırasında reçel, bal veya çikolatayla servis yapalım.

Kaşarlı Yumurtalı Patates

Malzemeler

3 Tane patates
4 Tane yumurta
1 Çorba kaşığı kavrulmuş soğan
100 Gram kaşar peyniri
Tuz, Karabiber
Kırmızı tozbiber
Sıvıyağ

Patatesleri tavla zarı doğrayıp tuzlu suda hafif diri kalacak şekilde haşlayalım.Tavaya patatesleri,kavrulmuş soğanı ve yağı koyup altını açalım. Üsütüne baharatlarını serpelim. Yumurtaları çırpıp üstüne dökelim. Kısık ateşte iyice pişirelim. Pişince üstüne kaşar rendeleyip altını kapatalım. Servis tabağına alalım.

Zeytin tabağına zeytinyağı ve kekik koydum. Tereyağının üstüne balı döktüm ve soframa götürdüm. Son anda ise peynirleri kayısıyla süsleyip soframa koydum.

Bu sayıda sabahın sultanı olan kahvaltı masasıyla sizlerleydim. Bir sonraki sayıya kadar sağlıcakla kalın..

YENİ YENİ YENİ YENİ YENİ YENİ YENİ

Maytag osiris
Islak kıyafetlerinizi dolaba asın o sizin için kurutsun...

thisnext.com

Pastanızı veya kekinizi farklı bir dizaynla servis etmek isterseniz. Tam size uygun bir ürün.

YENİ YENİ YENİ YENİ YENİ YENİ YENİ

KREM BRUL

Malzemeler

240 ml. Tam yağlı süt
480 ml. Krema
1 Tatlı kaşığı vanilya
6 Adet Yumurta sarısı
145 Gr. İnce toz şeker (normal şekeri robotta inceltiyoruz)

Karamel için

200 Gr. İnce toz şeker

E DONDURMA

Hazırlanması

- Süt, krema ve vanilyayı kalın tabanlı bir tencereye koyup orta ateş te kaynama noktasına kadar getiriyoruz.
- Başka bir kapta, yumurta sarıları ve şekeri iyice beyazlaşana kadar çırpıyoruz.
- Kaynama noktasına gelen sütlü karışım dan yumurtalı karışıma biraz ilave ediyoruz ve iyice karıştırıyoruz.
- Ilınan yumurta sarılarını sütlü karışıma döküyoruz ve orta ateşte sürekli karıştırarak 8-10 dakika kadar pişiriyoruz.
- Kaşığımızın arkasını kapladığı zaman olduğunu anlıyoruz ve ince tel bir süzgüden geçirerek derin bir kaba bu harcı döküyoruz.
- En az 4 saat buzdolabında soğumaya bırakıyoruz.

Krokan yapılışı

- Şekerin yarısını kalın tabanlı bir tavaya alıyoruz ve erimeye bırakıyoruz.
- Hafif karamel rengi olduğu zaman kalan diger şekeri ilave ediyoruz.
- Karamel rengini aldıktan sonra yağladığımız yağlı kağıda döküyoruz ve soğumaya bırakıyoruz.
- 4 Saatin sonunda koyulaşan dondurma harcımızı eğer varsa dondurma makinamızın kullanma talimatlarına gore kullanarak yapıyoruz ve olduktan sonra en son merdane ile üzerinden geçtiğimiz krokanlarımızı ekleyip dondurma saklama kabımıza koyuyoruz ve en az 4 saat yine buzlukta bekletiyoruz.
- Eğer dondurma makinamız yoksa buzdolabından aldığımız dondurma harcımızı, kabımıza koyuyoruz, buzluğa koyup her 15-20 dakika da bir karıştırarak her tarafının eşit şekilde donmasını sağlıyoruz. Koyulaşmaya yakın krokanlarımızı ekliyoruz ki dibe çökmesinler.

morpatlican.blogspot.com

Cafe Royal

DİDEM RESNE

caferoyal-kardelen.blogspot.com

caferoyals@gmail.com

Merhabalar

Öncelikle ikinci yazımda tekrardan sizlerle beraber olmaktan çok mutlu olduğumu belirtmek isterim ve güzel yorumlarınız için hepinize çok teşekkür ederim. Bu ay ki yazımda Macaronlar ve Paris`in ünlü pastanesi Laduree den bahsetmek istiyorum.

Laduree pastaneleri denince akla ilk gelen o meşhur macaronları oluyor ve aynı şekilde macaron denince de akla ilk gelende Laduree pastaneleri olur, bende ikisini birbirinden ayıramayacağım için her iki konuya da yer vermek istedim.

Laduree pastanesinin temelleri Louist Ernest Laduree 'nin 1862 yılında royal caddesinde 16 numara da bir fırın açmasıyla atılır ancak fırında çıkan bir yangın sonrası burayı pastaneye dönüştürürler ve böylece bu ünlü pastane meydana gelmiş olur.

Macaronlar ise meşhur pastane Laduree' nin sahibinin kuzeni Pierre Desfontaines 1930'lu yıllarda badem tozundan yaptığı iki ince kurabiyenin arasına krema koyup birbirine yapıştırmasıyla meydana gelir. Şimdi birazda macaronlardan bahsedelim.

Bu yuvarlak, dışları kıtır ve içleri mükemmel lezzetli kremayla dolgulu narin kurabiyeler Fransızların en ünlü ve özel kurabiyeleridir. Eşsiz lezzetlerinin yanı sıra son derece şık olmaları nedeniyle birçok yere hediye olarak ta rahatlıkla götürülebilirler.

İster sevgililer günü ister baby shower yada bir akşam yemeği için götürebileceğiniz son derece zarif birer seçenektir. Macaron ismi ince ve iyi hamur anlamına gelen İtalyan sözcük maccherone ‘den alır. Yaparken içlerini arzu ettiğiniz tat ve renkte kremalarla doldurmanız en önemli özelliklerinden biridir.

MACARONLARIN TEMEL MALZEMELERİ:

- Badem unu: Hazır olarak ta satın alabileceğiniz gibi kaliteli ve taze bademleri mutfak robotunuzda öğüterek elde edebilirsiniz ki ben bunu tavsiye ederim.
- Yumurta beyazı: En az bir gün önceden oda ısısında bekletmelisiniz.
- Pudra şekeri: Marketlerden aldıklarınızı kullanabilirsiniz.

YAPILIŞLARI:

- Öncelikle bademleri mutfak robotunuzda iyice öğütüp badem ununuzu meydana getirin ve ardından pudra şekeriyle beraber robotunuzda iyi bir şekilde birbirlerine karışana dek öğütmeye devam edin, pürüzsüz olmalı içerisinde hiç topaklar kalmamalı.
- Bu karışımı en az 2 kez eleyin.
- Yumurta beyazlarını bir kabın içerisinde bir tutam tuz ile kabarana dek iyice çırpın ve içerisine azar azar şekerinizi ilave etmeye başlayın ve çok iyi çırpın, pürüzsüz ve parlak ve hafif sıkı bir kıvam olmalı.

- Şimdi kuru malzemeyi yumurta aklarının içine ekleyin ve bir spatula yardımıyla nazik bir şekilde birbirlerine karıştırın, çok fazla karıştırmamalısınız yalnızca birbirlerini emene dek.
- Eğer gıda boyası yada bir çeşit aroma kullanacaksanız bu aşamada eklemelisiniz.
- Tepsinize 2 kat yağlı kağıt serin ve hamurunuzu sıkma poşetine doldurup aralıklı olarak tepsinize sıkın.
- Fırına vermeden en az 3 saatten 1 güne dek macarronları bekletin, bu sayede istenilen kıtır kabuk kıvamına geleceklerdir.
- Isıtılmış fırına verip pişirin.
- Macaronları soğumadan tepsiden almayın

- Arzu ettiğiniz kremayı hazırlayın ve makaronların arasına koyarak 2 macoronu birleştirin ve servis etmeden önce 3 saat oda ısısında bekletin.
- Macaronları buzdolabınızda 3-6 derecede 10 güne kadar saklayabilirsiniz.

Şimdiden hepinize kolay gelsin bir daha ki ay görüşmek üzere.

TARÇINLI

KURABİYE

Malzemeler

2 Adet yumurta sarısı
150 Gr. Tereyağı
1/2 Bardak pudra şekeri
1 Çay bardağı ince çekilmiş ceviz
Kabartma tozu
Vanilya
Aldığı kadar un

Üzeri için

1 Bardak pudra şekeri
1 Kaşık tarçın

Hazırlanması

- Yumuşak tereyağı, yumurta sarısı ve pudra şekerini karıştırıyoruz.
- Kabartma tozu , vanilya , ceviz ve aldığı kadar unla kulak memesi yumuşaklığında hamur elde ediyoruz.
- Yuvarlak şekil verip 180 dereceli fırında pişiriyoruz.
- Fırından çıkar çıkmaz üzerine bolca karıştırdığımız pudra şekeri ve tarçından eliyoruz.

yemeklik.blogspot.com

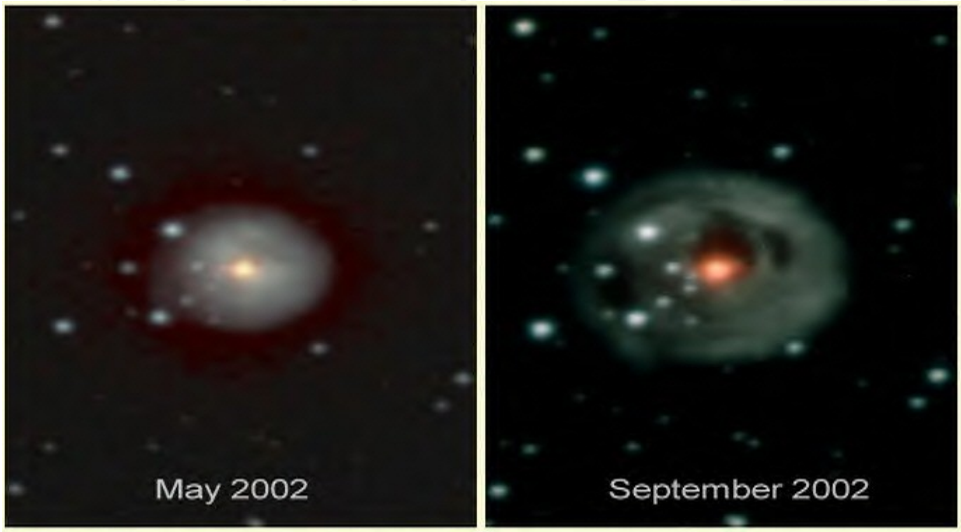
editörün seçimi

HAYAT BİR KERE

hayatbirkeree@hotmail.com

Herkese merhaba

Bu ay ilgimi çeken bir konudan bahsetmek istiyorum. Eğer bilmeyenlerimiz varsa da, onlarla birlikte de birçok kişinin ilgisini çekeceğini düşünüyorum bu konunun.
Evet, bu ay seçtiğim konumun adı Foton Kuşağı. Ben ilk duyduğumu da, açıkçası biraz telaşlandım. Dünya da geçirdiğim son 2 yılım olabilir düşündüm. Araştırmacılara göre, 2012' de foton kuşağı dediğimiz bir döneme girecek dünyamız. Ancak biraz daha araştırdıktan sonra, foton kuşağının çokta kötü olmadığını anladım.



Güneş sistemi tüm gezenleri ile birlikte bu kuşağa girdiğinde dünyamızın ozon deliği onarılacak. Yani hayatta kalmayı başarabilirsek, foton kuşağı sonun da, artık yaz aylarındaki kavurucu sıcaklardan kurtulmuş olabiliriz.
Ayrıca yeni kazandıracağı bir başka güzel bir şey var. O da şu, bütün insanların çakraları açılacak ve toplum içinde 6. his dediğimiz duygular ve algılar artacak. Herkes birbirinin fikirlerini okuyabilecek. Bakın, böylece de dedikodu kalkmış olacak ve dostumuzu düşmanımızı daha iyi tanımış, bilmiş olacağız. Ve ben bilseydim, 2 yıl daha sabreder, reiki için çakralarımı açmaya çalışmazdım. Sanırım artık reiki yapmamın bir özelliği kalmayacak. Bu da fotonun benim açımdan oluşturduğu bir dezavantaj oldu.

Ve fotonun güzel bir sonucu daha, insanlar ölümsüz olacaklar.Ölüm olayı başka bir boyuta geçmeye karar verme şeklinde olacak. Bugün, sizi ölüme yaklaştıran, heyecan verici aktivitelerden uzak durduysanız, paraşütle atlama, rafting v.b gibi, artık 2 yıl sonra rahatlıkla yapabilirsiniz. Bu arada foton kuşağına girmedik sanmayın. Araştırmacılara göre, foton kuşağının kendisinin bir aurası var.

İlk aura katmanına da dünyamız, 1962’ de girmiş. İlk gözlemleyen ise İngiliz astronot Edmund Halley olmuş. Yani şu an da, foton kuşağının düşük enerjili ilk kısmının içindeyiz.

İkinci enerji seviyesine ise 1987 yılında dünyamız girmiş. 2012’ de 3. enerji seviyesine girmesiyle de yaklaşık 5-6 gün karanlıkta kalacağız. Ve güneş sisteminin bu kuşaktan çıkması ise 2000 yıl sürecek. Yani 2000 yıl ölmeden yaşayabileceksiniz. Tabi bu geçiş sırasında hayatta kalmayı başarabilirsek.

Foton kuşağının 1. gününde, uzmanların verdiği tarihe göre, 21 Aralık 2012, kör bölgeye girilecek ve insanların vücut yapıları değişecek, elektrikli aletler çalışmayacak. 2. günde ise, güneş sistemi yeteri kadar çalışmayacağı için hava buzullardaki kadar soğucak, insanlar kendini şişmiş hissedecek. Yani, zayıf bir fiziğe sahipseniz 2 yıl daha keyfini çıkartın. 2 yıl sonra herkes aynı olacak. Böylece, en çok bayanların düşmanı olan, kilo sorunu da ortadan kalkmış olacak. Bakın yine fotonun getirdiği olumlu sonuçlardan biri.

3.-4. günlerde, atmosfer yavaş yavaş aydınlanmaya başlayacak. Elektrikli aletler çalışmaya başlayacak. Yıldızlar yeniden gökyüzünde görülmeye başlayacak. Ve 5.-6. gün de artık kör bölgeden çıkılacak. İnsanlar telepati yöntemiyle psişik güçlere sahip olacaklar. Herkes kendini daha zinde ve dinç hissedecek. Sanırım bu en çok benim için iyi olacak. Sürekli yorgun olmaktan oldukça sıkılmıştım.

Ben bunları öğrendikten sonra, foton kuşağının şöyle olduğunu düşündüm. Aslın da kıyamet kopacak. Ancak hiçbirimiz öldüğümüzü anlayacağımız için, bir daha da ölmeyeceğiz. Kıyamet içinde benzeri teoriler duymuştuk hatırlarsanız. Belki de, kıyametin, bugünkü modern adı, foton kuşağı olmuştur.

Elbette ki tüm bu teorilerin gerçekliğini yaşayarak öğreneceğiz. Tüm dünya için güzel bir gelecek olmasını diliyorum şimdiden.

Sevgilerimle...
Begüm MOL

ARPA ŞEHRİ
ordan

YE SALATASI

Malzemeler

1 Paket arpa şehriye 500 Gr.
1 Adet havuç
1 Kutu konserve mısır
1 Kavanoz kornişon turşu
1 Demet maydanoz
1 Demet dereotu
Tuz, zeytinyağı, limon

Hazırlanması

- Tencereye az miktarda yağ döküp şehriyenin yarısını iyice rengi dönene kadar kavurun.
- Şehriyeler kavrulunca diğer yarısını ekleyip üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyin.
- Pilav pişirir gibi tuzunu ve suyunu ayarlayıp 5-6 dk pişirin.
- Suyunu iyice çektikten sonra demlenmesi için tencerenin üzerine kağıt havlu yayın.
- Yıkanmış ve kurutulmuş maydanoz ve dereotlarını ince ince kıyın.
- Şehriyeleri ara da karıştırarak soğutun, tencerenin kapağını kapatmayın ki hamur hale gelmesin.
- Yeterli derecede soğumuş şehriyelere maydanoz ve dereotlarını ekleyin.
- 1 adet havucu rendeleyin, kornişon turşuları minik kesin,mısır konservesinin de suyunu süzün.

burdanhayattan.blogspot.com

editörün seçimi

BİTTER GANA

AJLI BROWNIE

Malzemeler

2 Adet yumurta sarısı
150 Gr. Tereyağı
1/2 Bardak pudra şekeri
1 Çay bardağı ince çekilmiş ceviz
Kabartma tozu
Vanilya
Aldığı kadar un
Üzeri için
1 Bardak pudra şekeri
1 Kaşık tarçın

Hazırlanması

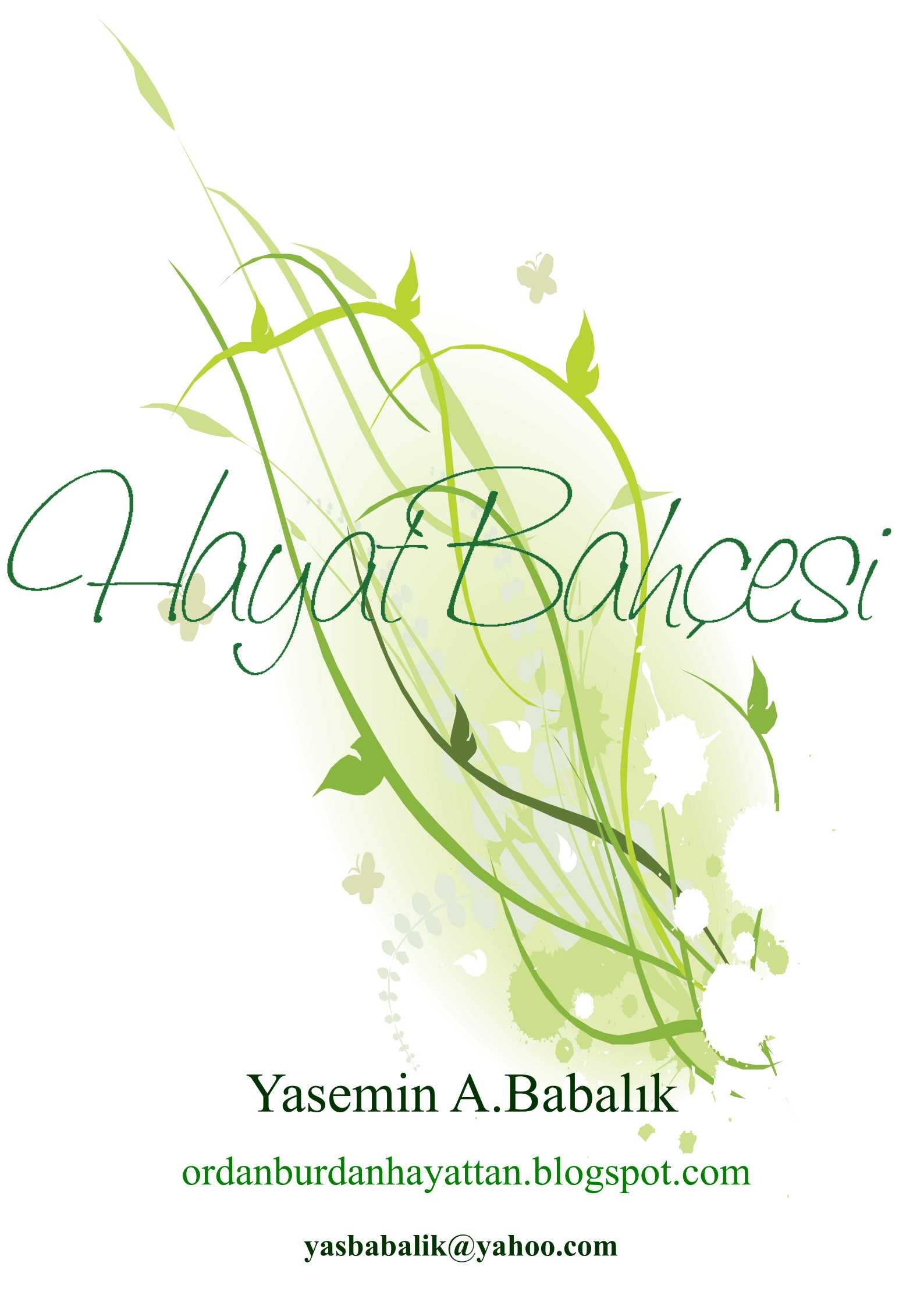
- Yumuşak tereyağı, yumurta sarısı ve pudra şekerini karıştırıyoruz.
- Kabartma tozu , vanilya , ceviz ve aldığı kadar unla kulak memesi yumuşaklığında hamur elde ediyoruz.
- Yuvarlak şekil verip 180 dereceli fırında pişiriyoruz.
- Fırından çıkar çıkmaz üzerine bolca karıştırdığımız pudra şekeri ve tarçından eliyoruz.

derininperievi.blogspot.com

editörün seçimi

Özen ve itina ile hazırladığımız Tezhip eserlerimiz satılıktır.
Özel sipariş ile de çalışmaktayız.

İrtibat Telefonlarımız
0 555 289 33 88
0 537 623 10 82
0 543 424 18 90



Yasemin A.Babalık

ordanburdanhayattan.blogspot.com

yasbabalik@yahoo.com

Yıllar önce ortaokul öğrencisi iken başladı yazma sevdam, son birkaç yıldır da tekrar canlandı. Birbuçuk yıl önce blog açtım, kendimi ve hayatımı paylaşacak, içimi dökecek, yeni dostlar edinecek ve her şeyden önemlisi dilediğimce yazabilecektim. Ve daha da önemlisi birileri benim yazdıklarımı önemseyip okuyacak ve hatta yorumlar yazacaktı. İlk başlarda bu fikir biraz ürkütse de beni şimdilerde en büyük keyfim oldu, asla vazgeçemeyeceğim tutkum belki de. Yıllarca hep kendime sakladığım, herkeslerden köşe bucak kaçırdığım günlüklerime yazmıştım hep.Kolay olmadı içimi böylesine geniş bir dünyaya açmak. Ama iyi ki o ilk adımı atmışım diyorum her geçen gün.Ve bundan böyle de içimdeki bu heves devam ettikçe burada TuzBİBER okuyucularıyla olacağım. Her ay blogumun da adı gibi ordan burdan hayattan konularla geleceğim ekranınıza. Madem bu dergi hem yemek hem yaşam dergisi hayatta olan her renk olabilir demek ki konum.

Bu ay paylaşmak istediğim konu uzun zamandır üzerinde çok fazla kafa yorduğum bir konu. Evsel atıkların toplanması ve geri dönüşümle tekrar geri kazanılması. Bir düşünün evinize aldığınız meşrubat, süt kutuları; soda şişeleri; gazete ve dergiler; ambalaj kağıtları; metal konserve kutuları; cam kavanozlar; evinizdeki tüm elektronik aletlerin kullanılmış pilleri; atık sıvıyağlar. Bu liste çok uzun aslında, hepimizin evinde eminim onlarca kalemden oluşan geri dönüşüme katılabilecek ürünler mevcuttur.
Peki ne yapıyorsunuz siz bunları işiniz bitip tükettiğinizde? Birçoğumuz tüm gıda atıkları vs ile birlikte çöp arabasına atıyoruz. Halbuki Avrupa'da çoğu gelişmiş ülkede tüm bunlar gıda çöplerinden ayrı toplanıp ayrı atılmak zorunda. Çünkü toplum bu konuda bilinçli, kişiler eğitimli ve çevreye karşı duyarlı. '' Ben mi kurtaracağım dünyayı sanki?'' diye vurdumduymaz tavırla yaklaşmıyorlar olaya.
Ben okuma alışkanlığı, tasarruf etme alışkanlığı gibi bazı alışkanlıkların küçüklükten öğretildiğinde etkili olacağı düşüncesindeyim. Aksi taktirde tam sindiremiyoruz içimize, mesela küçük bir çocukken kumbarasına para atarak biriktirdiği paralarla kendine oyuncak alınan çocuk büyüdüğünde asla parasını gereksiz yere harcayan biri olmayacaktır.

Ya da evde anne babası kitap okuyan, eve gazete girdiğini okunduğunu gören, kendisine kitap hediye alınan çocuk büyüdüğünde kitap okumayı eziyet olarak görmeyecektir. Bu konuda da aynen böyle, eğer bizler evlerimizde atıklarımızı ayrı toplayarak çocuklarımıza bunu alışkanlık edindirirsek eminim ilerki yıllarda geri dönüşümde çok büyük rakamlara ulaşmış olacağız. Sanırım ortaokul yıllarıydı yine bizim evde süt kutuları topladığımız yıllar. Annem içtiğimiz sütlerin kutularını atmaz, bitince çalkalar ve katlayıp saklardı. Sonra Tetrapak yetkilileri gelip alırlardı. Herhalde bu benim bilinç altımda hep kaldı ki geç de olsa tekrar uyandım. Yıllarca hep attım evdeki tüm geri dönüşümle tekrar kazanılabilecek şeyleri. Herşey bir gün evimin biraz uzağında bir geri dönüşüm konteynerini görmem ile başladı. Çevremde hep bakındım nerde vardır diye ama bulamadım. Sonra bağlı bulunduğumuz İstanbul Kadıköy Belediyesi ile irtibata geçtim. Evime en yakın konteynerin nerde olduğunun peşine düştüm. Ve gördüm ki harika işler yapılıyor bu konuda. Evime yakın konteyner bulamadım ama artık haftanın belli günleri kapıma kadar gelip tüm geri dönüşümsel atıklarımı teslim alacaklar. Hatta benimle beraber organize ettiğim birkaç komşum da seve seve toplayacaklarını bildirdiler. Şimdi yapacağımız tek şey evimizde biriken atıklar çok fazla olduğunda bir telefon edip teslim almalarını rica etmek. İşte bu kadar basit. Neler mi topluyoruz, işte size fikir vermesi açısından birkaç örnek:

Gazeteler,dergiler,Süt, meşrubat, ilaç, deterjan, krem, şampuan kutuları ve ambalajları Plastik su şişeleri, gazlı içecek şişeleri, yoğurt, ayran kutuları, Cam kavanozlar ve soda, gazoz şişeleri, Metal konserve kutuları,Tuvalet kağıdı, kağıt havlu, alüminyum folyo ruloları, Çocuklarınızın oyuncaklarından, saatlerden, kumandalardan, elektrikli her türlü aletten çıkan kullanılmış piller (piller için semtlerde küçük atık pil kutuları var,oralara atabilirsiniz)

Kızartmalardan artan kullanılmış yağ atıkları (Çevre ve Orman Bakanlığının bitkisel atık yağ toplama için yetki verdiği lisanslı tesislerce toplanılıyor).Sizlerin de yapacağı şey çok basit aslında. Eminim bunu sadece İstanbul ve sadece Kadıköy Belediyesi yapmıyordur. Her duyarlı vatandaş bence bu konuda üzerine düşeni yapmalıdır. Çünkü geri dönüşüm hem ülke ekonomisi hem de çevre için faydalıdır. Lütfen bulunduğunuz ilde ve ilçede böyle bir çalışma yürütülüp yürütülmediğini araştırın, bir telefon etmek sadece birkaç dakikanınızı alacaktır. Sonrasında yapacağınız iş size çok büyük keyif verecek emin olun.

Eğer evinizde yer kaplayacağından ve koku yapacağından dolayı bu konuya sıcak bakmıyorsanız lütfen bir daha düşünün diye yazdım tüm bunları.

Hepimiz üzerimize düşen görevi yapmalıyız bu konuda, evinizin arka balkonunda ya da kullanılmayan küçük tuvaletinizde bir köşeye koyacağınız büyük bir poşete elinize geçenleri toplamak ne çok vaktinizi alır ne de fazla yer kaplar.Kadıköy Belediyesi büyük torbaları kendileri veriyorlar size, evdeki küçük naylon poşetler biraz yetersiz kalıyor. Kullandığınız süt ve meşrubatları tükettiğinizde kutuları suyla çalkalarsanız zamanla içlerindeki kalıntılarından dolayı oluşabilecek kötü kokuları engellersiniz. Bir de tüm bu malzemeler biraz hacimli olduğundan onları önce katlayarak ya da ezerek hacimlerini küçültürseniz gereksiz yer kaplamalarını önlersiniz. Özellikle okul çağında çocuğu olanların evlerindeki en büyük atıklardan biri de kullanılmış kağıtlar. Artık birçok okulda kağıt toplama kutuları mevcut bildiğim kadarıyla, çocuklarımız okullarından alışkınlar bu duruma zaten. Bizler de evde aynı uygulamayı yaparak bunu pekiştirebiliriz

pekala .Yine birçok hanımın çoktandır uygulamaya başladığı bitkisel atık yağların toplanması olayı var.

Hepimiz evimizde kızartma yapıyoruz. Sonrasında ne yapıyorsunuz kalan yağları? Lavabodan mı döküyorsunuz?

Hayır artık öyle yapmıyorsunuz. Lavabodan dökülen her 1 litre atık yağ 1 milyon lt suyu kirletiyor. Bunu bile bile artık dökemezsiniz sanırım. Mutfağınızda biriktirdiğiniz yağları kapınıza kadar gelip alanlar varsa neden toplamayasınız?

Ben okuyan herkesin bu konuda hassasiyet göstereceğini düşünerek birkaç telefon numarası paylaşmak istiyorum. Umarım çok ilgilenen olur ve tüm bu hatlar yoğunluktan kilitlenir.

Kadıköy Belediyesi Geri Dönüşüm Birimi' nden
Ahmet Yüksel 0216 3687864
Kadıköy Belediyesi Atık Koordinasyon Merkezi' nden
Pınar Hanım 0216 4143815
Türkiye'nin her yerinden 444 28 45 numaralı telefonu arayabilir ve yağlarınızı aldırtabilirsiniz.

Her bilinçli vatandaş gibi yapılması gereken herşeyi yönetimlerden beklememeyi, üzerimize düşen sosyal bazı sorumlulukları kabul etmeyi öğrenmeliyiz. Bana ne tüm bunlardan demeyeceğinizi ve elinize geçen evsel atıklarınızı çöpe atarken bir kere olsun tereddüt edeceğinizi umuyorum. Farklılık yaratmak elimizde unutmayalım.

Herkese sıcak yazın keyfini çıkarmalarını ve hayatlarındaki farklılıkların tadına varmalarını diliyorum. Bir sonraki sayıda buluşmak dileğiyle.

TUZ BİBER

Yemek ve Yaşama Dair